

AU MENU



63%
fait
maison



Semaine du 20 avril au 24 avril

Lundi 20 avril

Rillettes
de thon 


Tortilla 
Pommes de Terre
fromage

Salade 
Végétarien

Mousse
au chocolat
s

Mardi 21 avril

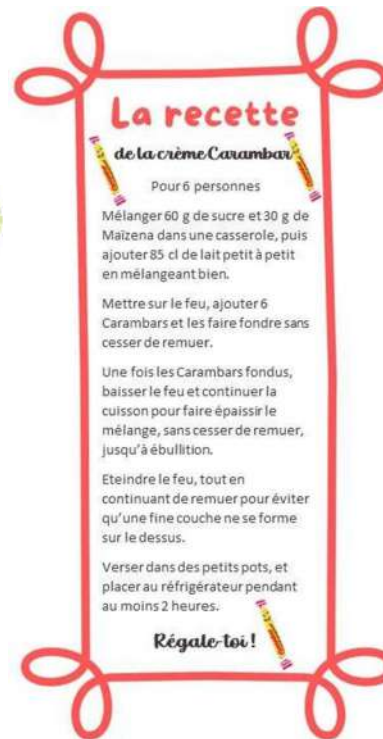
Macédoine
mayonnaise

Paupiette 
de veau au jus
Sauce Marengo


Pommes rissolées


Fromage

Fruit
au sirop



Jeudi 23 avril

Duo de tomate
et concombre 

Croque Lorrain 
Béchamel Lardons
Oignons

Salade 

Fromage

Yaourt

Vendredi 24 avril

Haricots verts
vinaigrette 

Rougail 
de Colin

Blé 

Fromage

Novly
Caramel

BON APPÉTIT !



AU MENU





75%
fait
maison



Semaine du 27 avril au 1^{er} mai 2026

Lundi 27 avril

Betteraves
vinaigrette maïs 


Gratin de pommes
de terre 
au camembert

Salade verte 
Végétarien


Fromage

Liégeois
vanille

Mardi 28 avril

Concombre
à la crème 

Mijoté
de bœuf 

Penne 

Fromage

Compote



Jeudi 30 avril

Cake au fromage

Cuisse de poulet
Aux herbes

Haricots
verts

Compote

**1^{ER} MAI
FERIE**



AU MENU



75%
fait
maison



Semaine du 04 mai au 08 mai 2026

Lundi 04 mai

Radis

Pizza
aux fromages

Salade
verte

Végétarien
Fromage

Flamby vanille

Mardi 05 mai

Taboulé

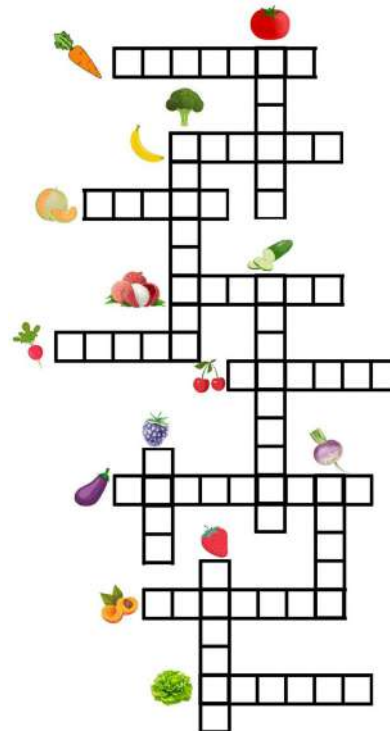
Rôti de porc
sauce moutarde

carottes
vichy

Petit suisse

Fruit

Les fruits et
légumes croisés



Jeudi 07 mai

Carotte râpée
vinaigrette

Saucisse

Lentilles

Fromage

Fromage
blanc
confiture

Vendredi 08 mai

FERIE



AU MENU



73%
fait
maison



Semaine du 11 au 15 mai 2026

Lundi 11 mai

Mardi 12 mai

Jeudi 14 mai

Vendredi 15 mai

Pastèque

Croque
fromage

Salade

Végétarien

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage blanc
confiture

Tomates
Moza vinaigrette

Steak hâché

riz

Yaourt

Biscuit

LE SAVAIS-TU ?

Un bon goûter, c'est :

1) Un fruit

Les fruits t'apportent des vitamines et du sucre.

2) Un gâteau ou du pain

Mange du pain qui contient des sucres lents ou fais toi plaisir avec un gâteau.

3) Une boisson

Pense à bien t'hydrater tout au long de la journée.

*Prendre un bon goûter te fera
tenir jusqu'au dîner !*



AU MENU




79%
fait
maison



Semaine du 18 au 22 mai 226

Lundi 18 mai

Salade de pâtes tomates basilic 

Roulé au fromage 

Salade verte 

Yaourt
Végétarien
Salade de fruits 

Mardi 19 mai

Salade mimolette croûtons 

Cordon bleu 

Petits poids

Fromage

Glace

CHARADES

Mon premier vient en troisième dans l'alphabet
Mon deuxième vient après do dans la gamme
Mon troisième est « la » à l'envers
Mon tout se mange au petit déjeuner

Céréales (C-ré-ai)

Mon premier n'est pas une femme
Les chatons lapent mon deuxième
Mon troisième se situe entre me et se
Mon tout se cuisine à la poêle

Omelette (homme-fait-te)

Mon premier est le contraire de tôt
Mon deuxième est le contraire de tard
Mon troisième s'appelle granny-smith ou golden
Mon tout se coupe en parts

Tarte aux pommes (tard-tôt-pomme)

Jeudi 21 mai

Salade tomates œufs 


Parmentier de bœuf 

Fromage

Compote

Vendredi 22 mai

Rosette

Cabillaud sauce soja 

Julienne de légumes

Fromage

Yaourt et broyé du Poitou



AU MENU



67%
fait
maison



Semaine du 25 au 29 mai 2026

Lundi 25 mai


Mardi 26 mai

Jeudi 28 mai

Vendredi 29 mai


FERIE

Champignons
à la grecques

Sauté de porc
à la diable 

Frites

Fromage

Poire 
à la chantilly

La recette

Le gâteau coco-choco du Bénin

Préchauffe le four à 180°C.

Coupe 100g de chocolat en petits morceaux.

Verse dans un bol 150g de sucre, 150g de farine, 1 sachet de levure, et 100g de noix de coco en poudre, puis mélange. Ajoute ensuite un yaourt nature, 2 œufs entiers et 30g de beurre fondu, et mélange bien. La pâte est assez dense, c'est normal.


Ajoute enfin les morceaux de chocolat, et mélange à nouveau.

Beurre un moule à cake et verse la pâte dans le moule. Enfoume pour 40 minutes à 180°C.

Régale-toi!

betterave 

nuggets

Purée
de carottes 

Fromage

Flan
Pâtissier 

Rillettes cornichon

lasagne de

poisson 

Fromage

Fruit



